



#### Semaine du 03 au 07 novembre 2025

cette semaine

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée		Haricots Rouge & Maïs 🔪	Salade de Maïs Olives Ciboulette		MENU HALLOWEEN
Plat	Haché de Veau sauce Brune	Hoki sauce citron Ciboulette	Sauté de Porc À l'Orange 🕦	Gnocchis Sauce tomates	Parmentier 🕦 d'halloween
Garniture	Pommes Rissolées	Julienne de Légumes	Carottes à la Crème	Salade Verte	(Purée de Potiron & Bœuf) ➤
Fromage	Fromage	N.		Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Compote de Pomme	Novly Caramel	Cake à l'Orange & Pépites de Chocolat	Fruit de Saison	Mousse au Chocolat Et à l'Orange ¥
Goûter			Pain Fromage Fruit	BON AL	PPÉTIT!

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.







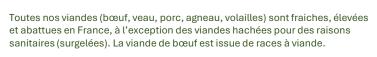




#### Semaine du 10 au 14 novembre 2025

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée					Carotte râpée au citron
Plat	Haut de cuisse de poulet aux herbes de provences	Y	Poisson pané	Sauté de bœuf strogonoff	Jambon
Garniture	Petits pois et carottes	FERIE	Pomme de terre noisette	Haricots beurre	Coquillettes
Fromage	Emmental		Fromage à la coupe	Petit suisse	
Dessert	Crème dessert caramel		Compote	Moelleux 🔌 aux pommes	Salade de fruits 🕠
Goûter			Gâteau au yaourt 🔌 fruit lait+chocolat	BON A	PÉTIT!

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.











#### Semaine du 17 au 21 novembre 2025

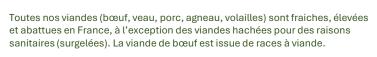
cette semaine

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Betteraves rouges 🖖		Salade 🔍 verte maïs		
Plat	Gratin macaronis w & brocolis mimolette	Sauté de dinde à la tomate	Raclette jambon blanc & salami 🤍	Calamars à la romaine	Haricots verts mimosa Bio
Garniture		Blé	Pomme de terre fromage raclette	Purée panais au curcuma 🕦	Parmentier de bœuf Bio
Fromage		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
Dessert	Salade de fruits 🤍	Liégeois au chocolat	Compote de pomme	Pomme rôtie au miel 🤍	Gâteau Marbré 🕠
_			Cake citron 🖖		

fromage blanc

sirop

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.





BON APPÉTIT!







### Semaine du 24 au 28 novembre 2025

cette semaine

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Macédoine mayonnaise			Velouté 🕦 de patate douce	Choux fleurs \chi vinaigrette
Plat	Colin sauce hollandaise	Cassoulet 🕦	Croque monsieur	Lasagne épinard mozzarella 🏏	Bœuf Bourguignon \chi
Garniture	Riz		Salade verte		Pâtes
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	AB Yaourt bio	Fruit	Mousse chocolat	Fruit	Brownie chocolat \chi

moelleux à la fraise

lait fruit

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Goûter

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



BON APPÉTIT!







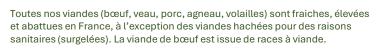




# Semaine du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	Salade de perle, surimi sauce corail			Salade de lentilles vertes échalotes	Cèleri au yaourt 🕦
Plat	Aiguilette poulet moutardé	Brandade 🕦 de poisson	Jambon grill	Quiche patates douce aux oignons caramélisés	Spaghettis 🤍 à la Carbonara
Garniture	Carotte vichy	Salade verte	Pommes de terre sautées		
Fromage		Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé		Fromage
Dessert	AB Yaourt Bio	Fruit	Fruit	Smoothie aux fruits 🦖	Fruit
Goûter			Moelleux au chocolat \chi lait fruit		PPÉTIT ! 🍂 🎄

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.















## Semaine du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Pâté de campagne & cornichon			Concombre Vinaigrette	Salade de batavia aux dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre fromage	Colin sauce citron	Coquillette Coquillette, jambon, fromage tartiflette	Hamburger 🗽
Garniture	<u>AB</u> Riz		Purée de cèleri 꾠		Frites
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		
Dessert	Compote	Flan maison	Fruit	Crumble vaux pommes	Beignet pomme
Goûter			Cake à l'orange lait fruit	BON A	PPÉTIT!

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.













# Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée		Salade V de chou rouge		Mortadelle pistache	
Plat	couscous végétarien carottes,navets, pois chiche, courgettes, semoule	Bœuf Stroganoff 🔌	Menus de Noël de l'ALSH	Cabillaud sauce tartare	MENU DE NOEL
Garniture		Purée de Pomme de Terre		Petits pois	
Fromage	AB Yaourt Bio				
Dessert	Fruit	Pomme au four		Semoule au lait 🕠	
Goûter			Cake V aux poires lait	BON AI	PPÉTIT!

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiées selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraiches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



